

XLIV

**GIORNATA
MONDIALE
ALIMENTAZIONE**



IPSEOA "Angelo Celletti" FORMIA

***Nutrizione tra
alimentazione
ed innovazione***

Formia, 16 ottobre 2025

Nutrition Design: innovazione nella progettazione di alimenti e diete



Prof.^{ssa} Stefania Ruggeri, PhD

Senior Scientist

CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.

Professoressa incaricata Università Sapienza Roma

stefania.ruggeri@crea.gov.it

Renato Guttuso - Natura morta con la scure (Still life with the ax), 1947





DESIGN

=

PROGETTARE

FIAT 500

IERI, OGGI, DOMANI

GIANNI CANCELLIERI
LORENZO RAMACIOTTI



GIUNTI

«La parola **DESIGN** ci fa pensare istintivamente al *“relooking”*, cioè al dare un nuovo e miglior *look* o forma a qualcosa: ad un'auto, una sedia, un coltello, una macchina, un packaging, una lampada, degli interni, cose che altrimenti resterebbero troppo sgraziate, troppo **«rigide o troppo spoglie, se lasciate solamente alla loro nuda funzione»**.

(B. Lautor)

***Un intervento legato quindi
alla sola creatività***

Da cosa
nasce cosa



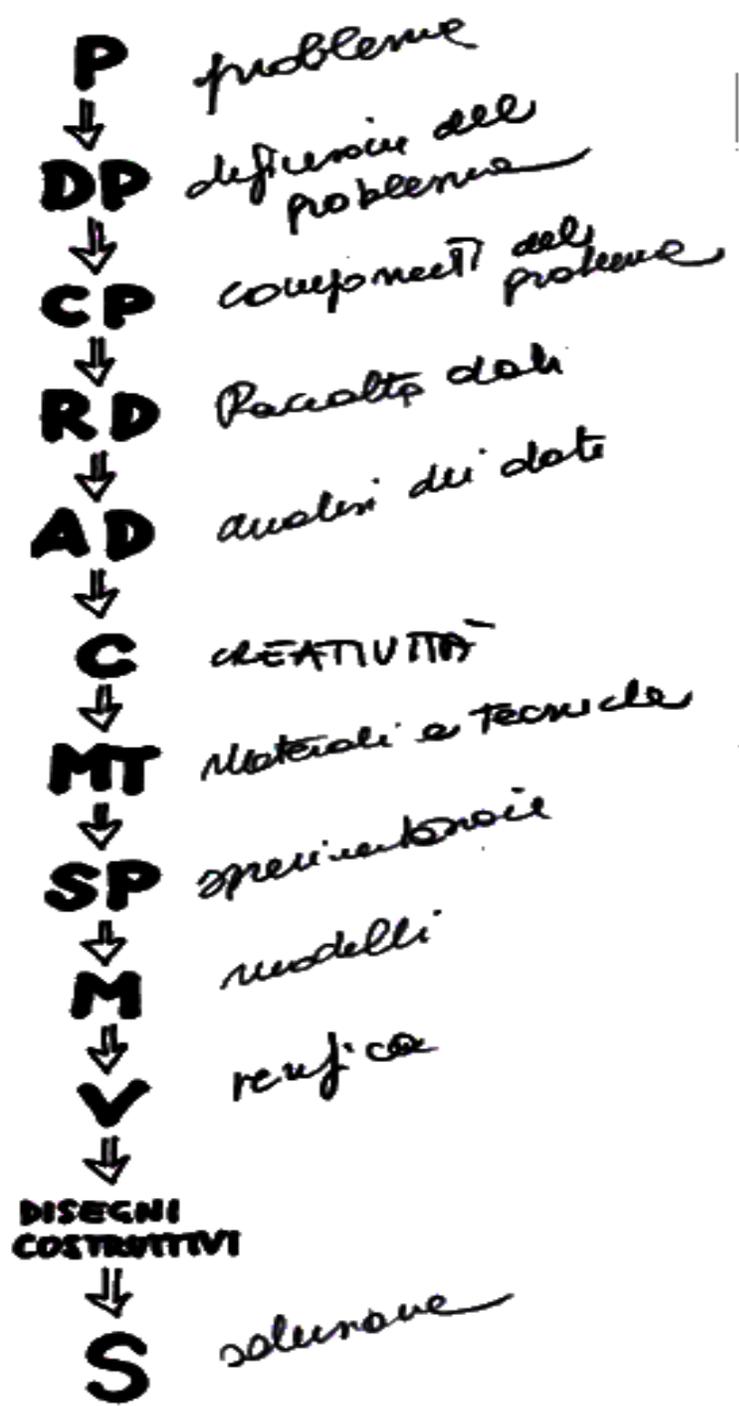
Munari



Design è **progettare** con
uno scopo che non sia
meramente estetico:
partire da un problema e
cercare soluzioni

**«Il problema di design nasce
da un bisogno»**

*(L. B. Archer, professor of Design
Research at Royal College of
London)*



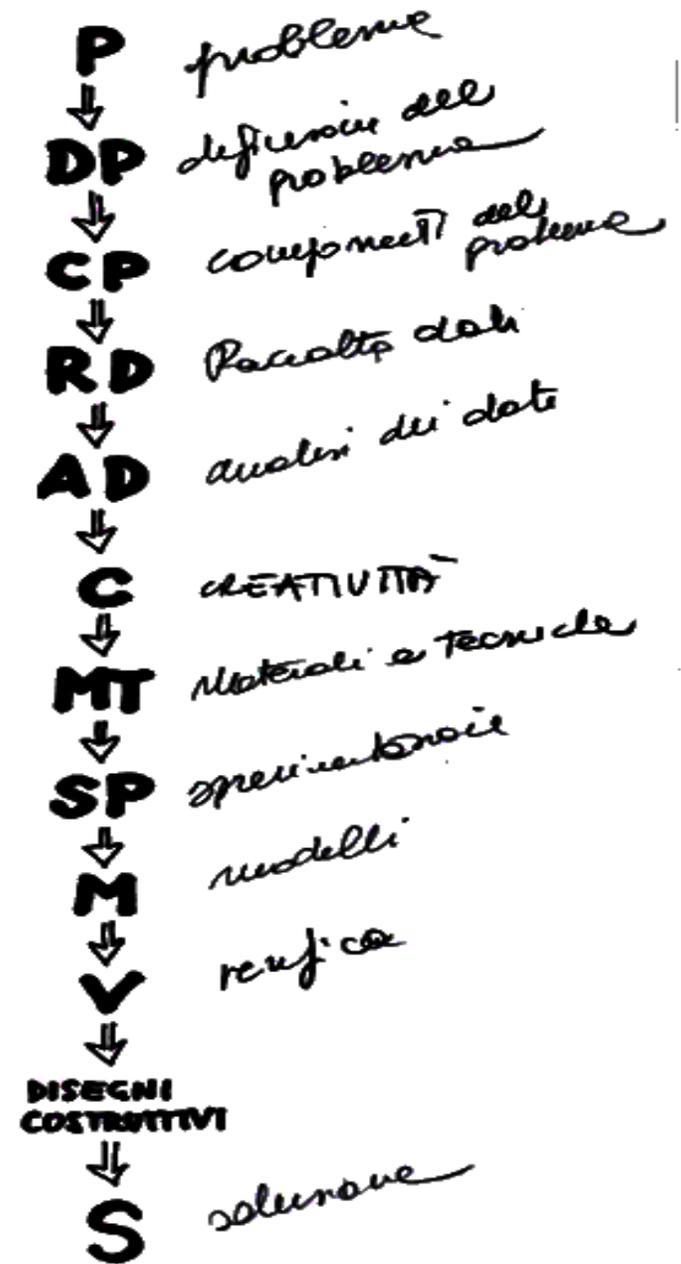
Metodo di DESIGN

In qualunque libro di cucina si trova ogni indicazione necessaria per preparare un certo cibo. Queste indicazioni sono talvolta sommarie, per le persone addette ai lavori; oppure più particolareggiate nelle spiegazioni delle singole operazioni, per chi non è tanto pratico. A volte, oltre a indicare la serie delle operazioni necessarie e il loro ordine logico, arrivano addirittura a consigliare anche il tipo di recipiente più adatto per quel cibo e il tipo di sorgente di calore da usare.

Il metodo progettuale non è altro che una serie di operazioni necessarie, disposte in un ordine logico dettato dall'esperienza. Il suo scopo è giungere al massimo risultato col minimo sforzo. Progettare un risotto verde o la terrina in cui cuocerlo, richiede l'uso di un metodo che aiuterà a risolvere il problema.

L'importante è che le operazioni siano fatte seguendo l'ordine dettato dall'esperienza.

Bruno Munari, *Da cosa nasce cosa*, 1981



EMPATIZE

DEFINE

IDEATE

PROTOTYPE

TEST



DESIGN THINKING

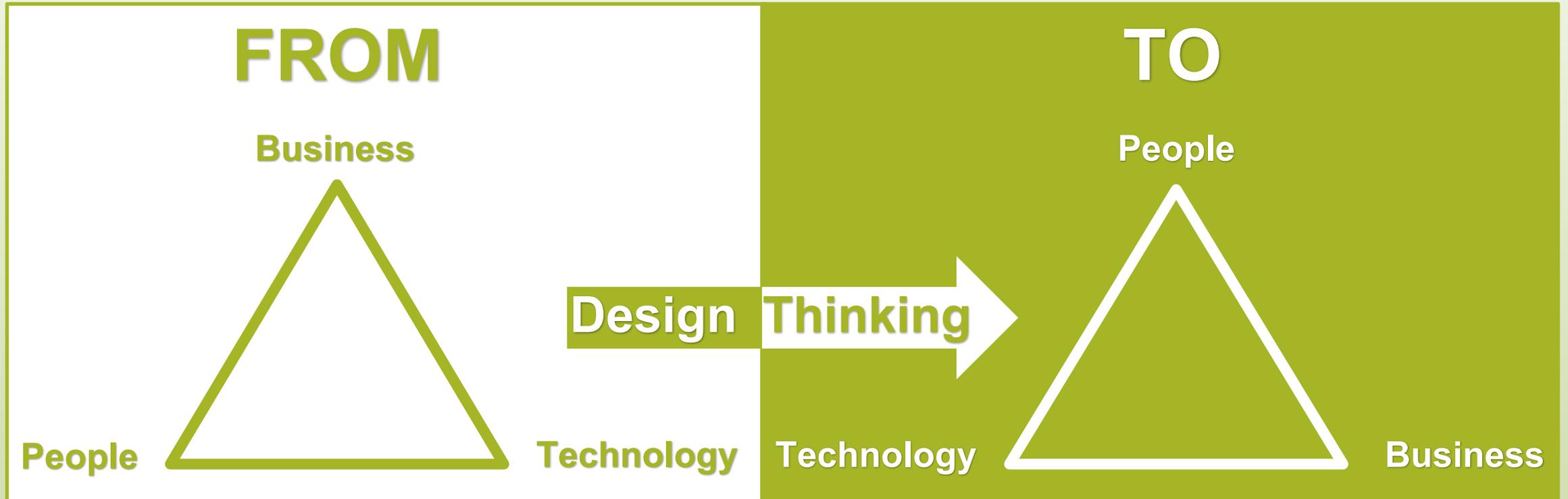
Metodo progettuale codificato all'Università di Stanford in California nel 2000, per risolvere problemi complessi impiegando processi cognitivi, visione e gestione creativa.

DESIGN THINKING

Il DT può essere suddiviso in tre macro-argomenti, in modo semplificato:

- **avvicinarsi al target** , ad esempio quelli etnografici (per definire il contesto d'uso) o le tecniche di empatia (per mettersi nei panni del cliente e sperimentare il customer journey).
- **Attivare il pensiero creativo e generare idee**, tecniche di brain storming, mappe mentali,...
- **Sperimentare rapidamente** le idee attraverso la realizzazione di prototipi, grazie a strumenti come minimum viable product, fast prototyping,...

L'approccio DT pone nel vertice della sua piramide mentale **LA PERSONA**



«Partiamo dai sogni e dai problemi delle persone e creiamo prodotti che li soddisfino».

ENHANCING THE MEALTIME EXPERIENCE IN ADOLESCENTS WITH AUTISM SPECTRUM DISORDER (ASD) THE AUT-MENU PROJECT



TARGET:
Adolescents 14-21y
with ASD medical diagnosis



Systematic Review
on food selectivity
published 2025

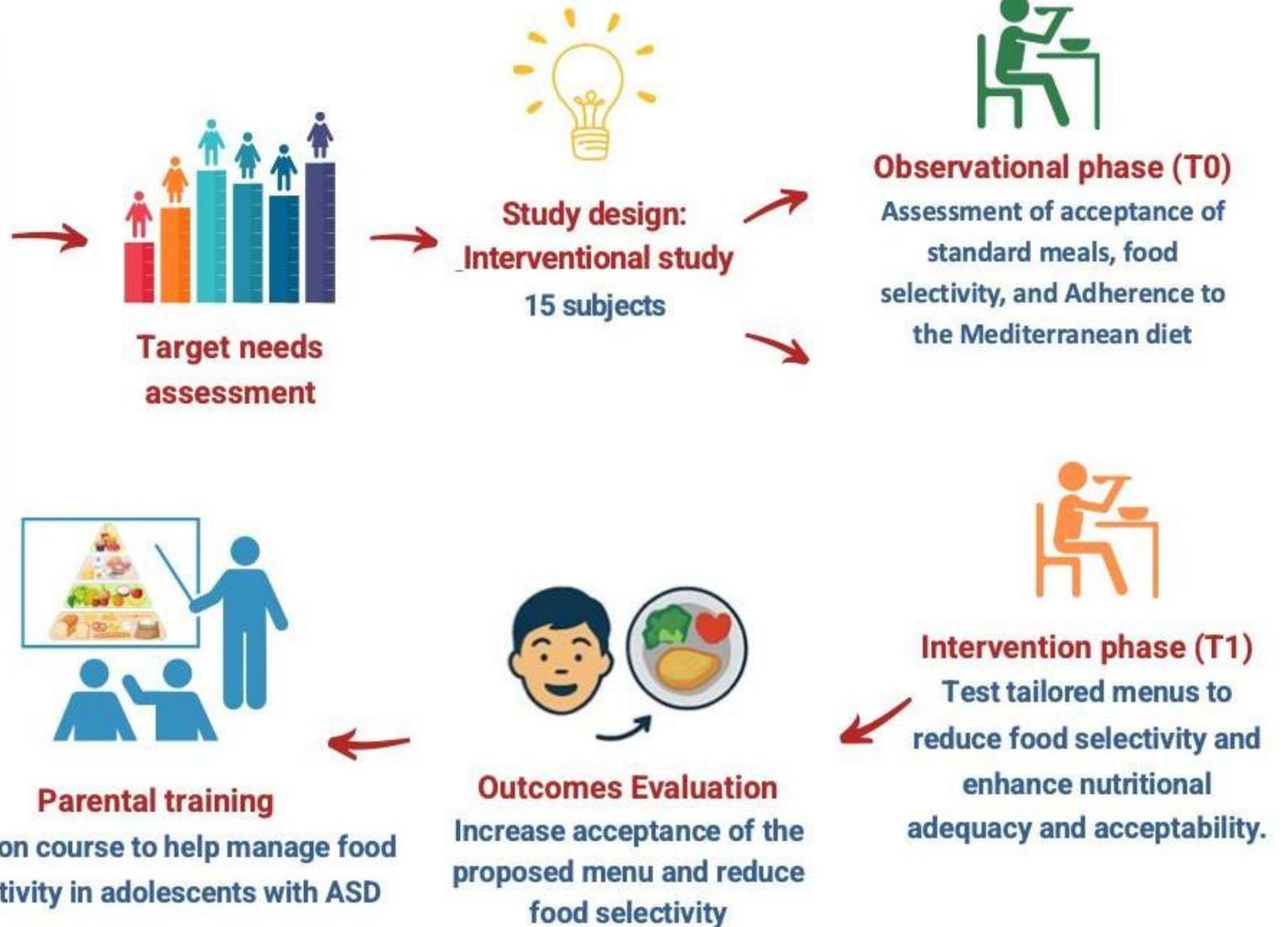


Individual parent sessions
to identify and meet
specific target needs

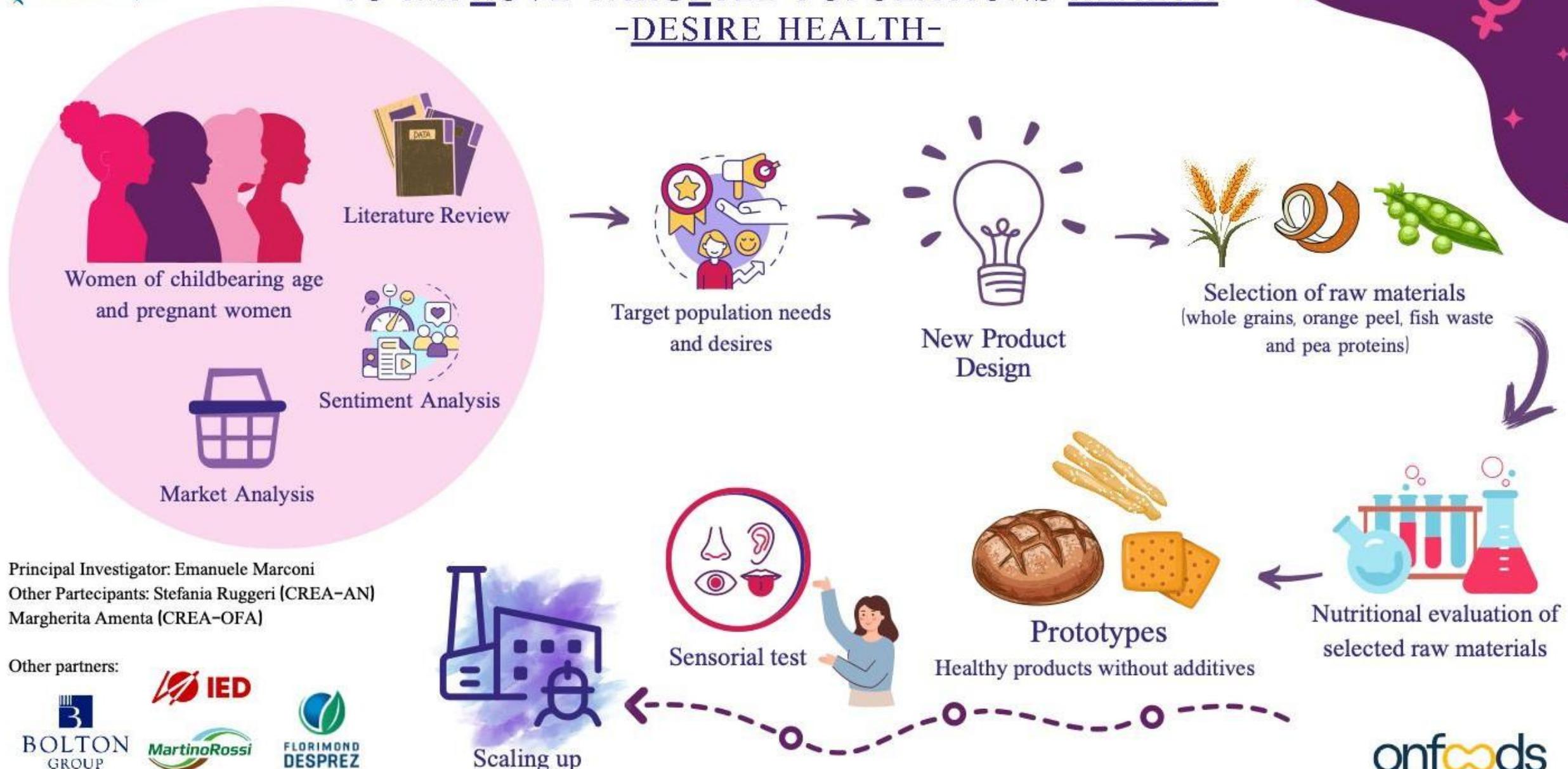
Principal Investigators: Stefania Ruggeri (CREA-AN) Maria Luisa Scalvedi (CREA-AN), Rome

Other Participants: Francesca Antonazzi (CREA-AN), Rome, Benedetta Rocchi (Master's student in Human Nutrition Science, University of Tuscia), Viterbo

Partner
"G. Garibaldi" Agricultural Technical Institute, Rome



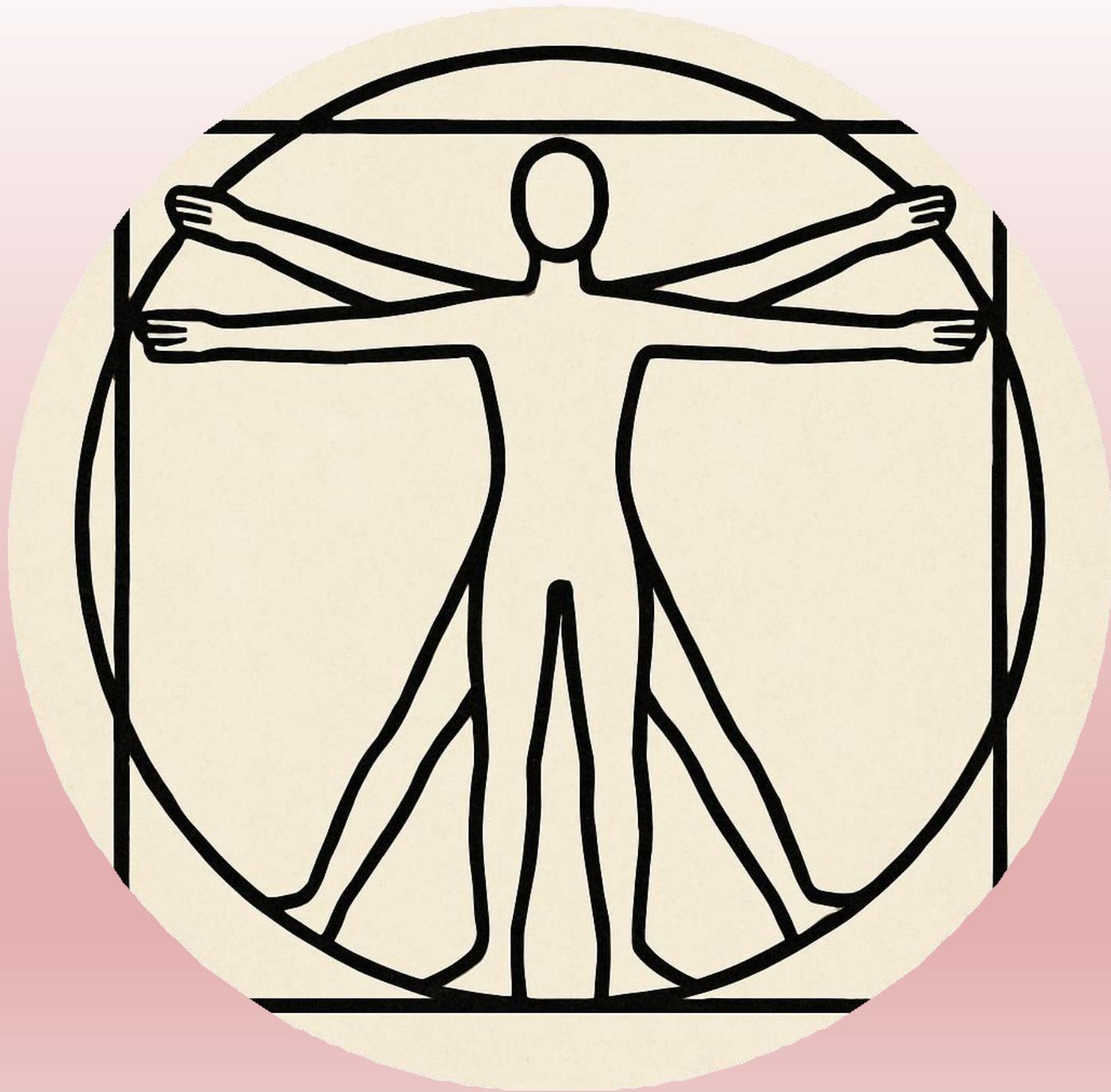
SUSTAINABLE FOOD DESIGN TO IMPROVE TARGETED POPULATIONS HEALTH -DESIRE HEALTH-



Principal Investigator: Emanuele Marconi
Other Participants: Stefania Ruggeri (CREA-AN)
Margherita Amenta (CREA-OFA)

Other partners:





**Le
Persone
al
Centro**

XLIV

**GIORNATA
MONDIALE
ALIMENTAZIONE**



IPSEOA "Angelo Celletti" FORMIA

***Nutrizione tra
alimentazione
ed innovazione***

Formia, 16 ottobre 2025

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!**



Prof.^{ssa} Stefania Ruggeri, PhD

Senior Scientist

CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.

Professoressa incaricata Università Sapienza Roma

stefania.ruggeri@crea.gov.it

Renato Guttuso - Natura morta con la scure (Still life with the ax), 1947

